

PAT-NO: JP356127065A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 56127065 A
TITLE: SEASONING CAPSULE
PUBN-DATE: October 5, 1981

INVENTOR- INFORMATION:

NAME
ONO, IETATSU

ASSIGNEE- INFORMATION:

NAME ONO IETATSU	COUNTRY N/A
---------------------	----------------

APPL-NO: JP55031009

APPL-DATE: March 12, 1980

INT-CL (IPC): A23L001/22

ABSTRACT:

PURPOSE: To make the weighing of a seasoning or food accurate and facilitate the carrying thereof, by wrapping an adequate amount each of the seasoning or food with a covering material.

CONSTITUTION: An adequate amount of salt, sugar or other seasonings or food is wrapped with a suitable covering material, e.g. gelatin, medical wafer or grain, e.g. corn, made of a suitable material to form one pack. The covering material needs to be a solid at ordinary temperature in air and readily soluble in a liquid or human body.

COPYRIGHT: (C)1981,JPO&Japio

⑨ 日本国特許庁 (JP) ⑩ 特許出願公開
⑪ 公開特許公報 (A) 昭56-127065

⑫ Int. Cl.³
A 23 L 1/22

識別記号 庁内整理番号
7236-4B

⑬ 公開 昭和56年(1981)10月5日

発明の数 1
審査請求 有

(全 2 頁)

⑭ 調味料カプセル

⑮ 特 願 昭55-31009
⑯ 出 願 昭55(1980)3月12日
⑰ 発明者 大野家建

⑮ 出願人 大野家建
東京都世田谷区字奈根2丁目2番5号

東京都世田谷区字奈根2丁目2番5号

明細書

1. 発明の名称

調味料カプセル

2. 特許請求の範囲

ゼラチン、オブラーント類又はコーン等穀物類その他の任意な材質を用いた被覆材で、塩・砂糖その他の調味料又は食品を適量包み、1個のパック状にしたことを特徴とする調味料カプセル。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、1個ずつのパック状になった調味料又は食品のカプセルに関するものである。

塩、砂糖等その他の調味料は、通常びんやプラスチック容器等に保存し、使用する際は、その容器の中からスプーンですくったり、直接容器の上ふりかけたり、注いだりして用いるのが普通である。このため計量が不正確であったり、こぼれやすく手軽に持ち運びできない等の種々の欠点があった。

この発明は、これらの欠点を取り除くために発された新規な調味料又は食品のカプセルを提供するものである。

この発明の調味料カプセルを製造する場合、常温・空气中では固体状を呈し、容易に液体中^{又は人体内で}溶解し、しかも無害食品であるところのゼラチン、オブラーント類又はコーン等穀物類その他の任意な材質を用いた被覆材で外包部分を形成し、その中に塩その他の調味料を適量包みこみ、1個のパック状のカプセル又はパックに形成する。カプセルに形成する際は、その中に入れる調味料の種類によって、カプセルの大きさすなわち容量を適宜加減して、大小さまざまなカプセルを形成すればよい。

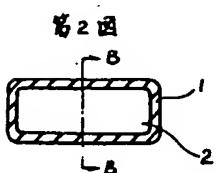
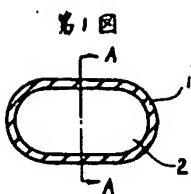
この発明は上記のように構成されているので、例えば塩カプセルを使用する場合、いちいち容器の中からスプーンですくうことなく、手でつかんでカプセルの上部混入できるから、手軽でしかも計量が正確である。その際にはカプセル状になつてから手が汚れることもないし、又周囲にこぼすこともなく衛生的である。しかも、湿気を吸

て固まる、使いにくくなることもない。その上、持ち運び・携帯・保存にも大変便利である等々、極めて実用の高いものである。

4. 図面の簡単な説明

第1図は本発明を円形に形成した実施図。第2図は本発明を角型に形成した実施図。第3図は本発明を球状に形成した実施図。第4図は第1図のA-A線に沿った断面図。第5図は第2図のB-B線に沿った断面図。

1 ……被覆材、2 ……調味料。



特許出願人 大野家達

第3図

